q̃n̄ tu pare, ch̄ sia presso ch̄ cotto, piglia vn pane
biancho, et grattugialo menuto, et con esso pane
mescola tanto sale, quanto te pare necessario
p lo arrosto: poi gitta q̃sta mescolanssa de pane,
& de sale sopra lo arrosto in modo ch̄ ne uadi
in ogni loco: poi dalli vna bona calda de
forno, facendolo uoltar presto: et in questo
modo hauerai el tuo arrosto bello, et colorito:
De poi mandalo á Tabula, q̃sto piu p̃sto, e meglio:

Per fare peperata de saluaticina:

Per fare bona peperata de capriolo, ó lepore, ó
porco saluatico, ó dalora saluagina: piglia tata
aqua, quato uino rosso, et lauali bene drento
la carne: dapoi passa q̃sta lauatura p la sta-
migna agiongendoli tanto sale q̃to te p̃ar ne-
cessario: et poni á cocere la carne in la dicta
aqua, & uino: et q̃n̄ e, cotta cacciala fora, et
uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et
meza de uua passa, et falla pistare molto bn̄,
& togli altrettanto pane tagliato in ferte brusu-
lato bene sopra la graticula, et ben mogliato in
bono aceto, pistalo insemi con dta uua passa, et
potendo hauere del sangue, ouero la coratella
de la saluagina, sarebe optimo pestarla con
q̃ste chose, lequale ben peste, se deue distempar̄
col brodo di q̃sta carne, con unpoco de sapa,
Zio, e uino cotto in mosto, et collaceto doue
é mollato el pane: dapoi passa q̃sta materia
p la stamigna in una pignatta, giungendoli
spetie, pepero, Garofali, et cānella, ouer cinna-
momo, secundo te parrá necessario: et q̃sta
peperata falla forte, ó dolce de aceto, et de re
spetie, secundo el gusto cōmune, ó de tuo S.
Dapoi falla bollire p spatio de meza hora
sopra la brasta, in modo che non habia piu
foco da una pte, ch̄ dallaltra, menandola
spesse uolte col cocchiaro: dapoi frigi la car-
ne predicta con bono lardo, et spartila no
li piattelli, et coprila de la p̃fata peperata
laqual quanto, e, piu negra, tanto, e, piu bella:

Per fare brodo Lardieri de Saluaticina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne salua-
cina: in prima laua la carne in bon uino
bianco mescolato con altrertanto aqua, et
passa la lauatura p la stamigna, con laqle
ponirai á cocere la dicta carne, agiongendoui
bona quātita de Lardo, tagliato in pezoli piccoli
come dadi da giucar̄, et ponigli etiādio bona
quātita de saluia rotta con mano in tre ó
in quattro pezi: et q̃n̄. e, presso ch̄ cotta, po-
neraili de bone spetie, come se duce de sopra:
Et p far chel brodo sia un poco spesso, togli
duo, o, tre rosti doua, scdo la quantita, et
altrettante fette di pane ben brustulate al foco,
et nō troppo o niente abrustate, ma solamte
secche, et fane poluere: poi togli un poco de
brodo, et distempa q̃ste chose insieme, et poni-
le nel brodo, et possendo hauer del sangue,
ouero la coratella de la saluacina, pestala bn̄,
et ponila á cocer̄ nel p̃fato brodo el serra assai
migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu
uorrai far̄ piattelli, la carne uole esser tagliata